

Certificat

Fabrication des Aliments pour Animaux: Méthodes, Contrôle de Qualité et Points Critiques





Certificat

Fabrication des Aliments
pour Animaux: Méthodes,
Contrôle de Qualité
et Points Critiques

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutricion/cours/fabrication-aliments-animaux-methodes-contrrole-qualite-points-critiques

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01

Présentation

La population mondiale actuelle de 7,6 milliards, d'habitants devrait passer à 8,6 milliards d'ici 2030, et la Nutrition Animale est l'une des disciplines appelées à contribuer et à résoudre le problème de la production de protéines en quantité suffisante et à un prix abordable, pour répondre à cette demande croissante de manière efficace et durable. Avec cette spécialisation de haut niveau, le nutritionniste se spécialisera dans l'équilibre alimentaire, le contrôle de la qualité et les points critiques de la nutrition.





“

Rejoignez l'élite avec cette spécialisation d'une grande efficacité éducative, et épanouissez-vous dans votre carrière professionnelle"

Ce Certificat détermine le processus à suivre dans la fabrication d'aliments équilibrés pour concevoir, élaborer et évaluer la fabrication de ces derniers pour les animaux, depuis la conception de la formule (régime alimentaire) jusqu'aux différents points à évaluer pour déterminer la qualité, la sécurité et les performances d'un aliment fini pour les animaux.

Pendant son développement, on aborde une connaissance théorique et pratique, spécialisée, afin d'obtenir un produit conforme à ce qui est stipulé dans le document et qui possède toute la qualité et la sécurité permettant d'atteindre le bénéfice souhaité chez les animaux qui le consomment.

Ce Certificat de grande valeur est destinée aux professionnels afin d'actualiser et de perfectionner leurs connaissances techniques et pratiques dans ce secteur. Ce Certificat complet et efficace vous propulsera au plus haut niveau de compétence.

C'est une proposition ambitieuse, structurée et qui couvre tous les principes fondamentaux et pertinents depuis la nutrition à la fabrication des aliments. Tout cela en respectant les caractéristiques exhaustive de la formation scientifique, éducative et technologique de haut niveau.



Cette spécialisation vous permettra de travailler dans la Nutrition et l'Alimentation Animale avec l'expertise d'un professionnel de haut niveau"

Ce **Certificat en Fabrication des Aliments pour Animaux: Méthodes, Contrôle de Qualité et Points Critiques** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- Les dernières technologies en matière de logiciels d'enseignement en ligne
- Système d'enseignement intensément en visuel, soutenu par un contenu graphique et schématique facile à assimiler et à comprendre
- Le développement de cas pratiques présentés par des experts en activité
- Systèmes de vidéos interactives de pointe
- Enseignement basé sur la télépratique
- Des systèmes d'améliorations et de mises à jour continues
- Un apprentissage autorégulable: compatibilité totale avec d'autres occupations
- Les exercices pratiques d'auto-évaluation et de suivi de la progression de l'apprentissage
- Groupes de soutien et interactions pédagogiques: questions à l'expert, forums de discussion et d'échange de connaissances
- La communication avec l'enseignant et le travail de réflexion individuel
- Les contenus sont disponibles à partir de tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet
- Des ressources complémentaires disponibles en permanence, même après la formation

“

Devenez l'un des professionnels les plus demandés dans ce domaine grâce à ce Certificat en Fabrication des Aliments pour Animaux: Méthodes, Contrôle de Qualité et Points Critiques"

Le corps enseignant de TECH est composé de professionnels issus de différents domaines liés à cette spécialité. Cela permet de garantir l'objectif visé par la mise à jour des connaissances. Un cadre multidisciplinaire de professionnels expérimentés dans des environnements différents et qui développeront efficacement les connaissances théoriques, avec les connaissances pratiques issues de leur propre expérience: une des qualités différentielles de cette spécialisation.

Cette maîtrise du sujet est complétée par l'efficacité de la conception méthodologique de ce programme. Conçu par une équipe pluridisciplinaire d'experts en *e-learning* qui intègre les dernières avancées en matière de technologie éducative. Ainsi, vous étudierez avec gamme d'outils multimédias pratiques et flexibles qui vous fourniront les fonctionnalités dont vous avez besoin dans votre spécialisation.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage par Problèmes: une approche qui conçoit l'apprentissage comme un processus éminemment pratique. Pour y parvenir à distance nous utiliserons la télépratique: à l'aide d'un innovant système de vidéos interactives, et le *Learning from an Expert* avec lequel vous acquérez les connaissances comme si vous y étiez confronté. Un concept qui vous permet d'intégrer et de fixer votre apprentissage de manière plus réaliste et permanente.

Vous pourrez télécharger tout le contenu sur n'importe quel appareil électronique à partir du Campus Virtuel et le consulter dès que vous en aurez besoin, même sans connexion internet.

Accédez maintenant à une bibliothèque de contenu multimédia de haute qualité.



02 Objectifs

Notre objectif est de former des professionnels hautement qualifiés pour une expérience professionnelle. Un objectif qui se complète de manière globale, avec la promotion du développement humain afin d'améliorer les bases de notre société. Il se concrétise en aidant les professionnels de la médecine à atteindre un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que vous atteindrez avec ce Certificat de haute intensité et de haute précision.





“

Si votre objectif est de réorienter vos compétences vers de nouvelles voies de réussite et de développement, alors vous êtes sur la bonne voie: cette formation vise l'excellence"



Objectifs généraux

- Déterminer les propriétés, l'utilisation et les transformations métaboliques des nutriments en fonction des besoins nutritionnels des animaux
- Fournir des outils clairs et pratiques afin que le praticien puisse identifier et classer les différents aliments disponibles dans la région et disposer de plus d'éléments de jugement pour prendre la décision la plus appropriée en termes de coûts différentiels, etc.
- Proposer une série d'arguments techniques pour améliorer la qualité des régimes alimentaires et donc, par définition, la réponse productive (viande ou lait)
- Analyser les différents composants des matières premières ayant des effets positifs et négatifs sur la nutrition Animaux et comment les animaux les utilisent pour la production de protéines animales
- Identifier et connaître les niveaux de digestibilité des différents composants nutritionnels en fonction de leur origine
- Analyser les aspects clés de la conception et de la production de régimes alimentaires (aliments pour animaux) visant à maximiser l'utilisation des nutriments par les animaux pour la production de protéines animales
- Fournir une spécialisation sur les besoins nutritionnels des deux principales espèces de porcs pour la production de protéines animales
- Développer des connaissances spécialisées sur les besoins nutritionnels des porcs et les différentes stratégies d'alimentation nécessaires pour garantir qu'ils atteignent les paramètres de bien-être et de production attendus en fonction de leur stade de production
- Fournir des connaissances théoriques et pratiques spécialisées sur la physiologie du système digestif des ruminants
- Analyser le système digestif des ruminants et leur mode particulier d'assimilation des nutriments provenant d'aliments riches en fibres
- Analyser les principaux groupes d'additifs utilisés par l'industrie alimentaire, dans le but de garantir la qualité et la performance des différents aliments
- Analyser, de manière claire, le développement du processus complet de fabrication d'un aliment pour animaux: les phases et les processus auxquels l'aliment est soumis afin de garantir sa composition nutritionnelle, sa qualité et sa sécurité



Objectifs spécifiques

- Déterminer les processus impliqués dans la fabrication d'aliments pour animaux
- Établir la manipulation appropriée des matières premières
- Analyser les différentes présentations des aliments pour animaux et les processus de fabrication impliqués
- Identifier les différents équipements utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux
- Mettre en œuvre des programmes de surveillance et de contrôle aux points critiques du processus de fabrication des aliments pour animaux
- Établir l'échantillonnage et son importance dans le processus de contrôle de la qualité

“

Une voie vers la formation et la croissance professionnelle qui vous propulsera vers une grande compétitivité sur le marché du travail”

03

Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de Certificat programme de TECH, vous bénéficierez d'un corps enseignant de très haut niveau, choisi pour son expérience avérée. Des professionnels de différents domaines et compétences qui composent ce programme multidisciplinaire complet. Une occasion unique d'apprendre auprès des meilleurs.





“

Actualisez vos connaissances concernant les derniers développements en Fabrication des Aliments pour Animaux: Méthodes, Contrôle de Qualité et Points Critiques”

Direction



Dr Cuello Ocampo, Carlos Julio

- ♦ Directeur Technique d'Huvepharma en Amérique Latine
- ♦ Licence en Médecine Vétérinaire de l'Université National de Colombie
- ♦ Master en Production Animale avec Spécialisation en Nutrition Monogastrique à l'Université Nationale de Colombie
- ♦ Diplôme en Formulation de Rations pour les Espèces Productives à l'Université des Sciences Appliquées et Environnementales, UDCA

Professeurs

Dr Fernández Mayer, Anibal Enrique

- ♦ Chercheur Académique à l'INTA
- ♦ Spécialiste et Conseiller Privé en Production Laitière
- ♦ Technicien Spécialisé en Productions Animales à la Station Expérimentale Agricole de Bordenave (EEA)
- ♦ Agronome de l'Université Nationale de La Plata
- ♦ Doctorat en Médecine Vétérinaire de l'Université Agraire de La Havane

Dr Páez Bernal, Luis Ernesto

- ♦ Directeur Commercial de BIALTEC, Société dédiée à la Nutrition Animale Efficace et Durable
- ♦ Doctorat en Nutrition et Production Monogastrique de l'Université Fédérale de Viçosa
- ♦ Licence en Médecine Vétérinaire de l'Université National de Colombie
- ♦ Master en Zootechnie de l'Université Fédérale de Viçosa
- ♦ Maître de conférences

Dr Sarmiento García, Ainhoa

- ♦ Faculté des Sciences Agricoles et Environnementales et École Polytechnique de Zamora
- ♦ Directrice de Recherche à Entogreen
- ♦ Réviseur des Articles Scientifiques dans le Journal: Iranian Journal of Applied Science
- ♦ Vétérinaire Responsable du Département de Nutrition de la Ganadería Casaseca
- ♦ Vétérinaire Clinique à El Parque en Zamora
- ♦ Professeur Associé à la Faculté des Sciences Agricoles de l'Université de Salamanque
- ♦ Diplômée en Médecine Vétérinaire à l'Université de Leon, Espagne
- ♦ Docteur en Sciences et Technologies de l'Alimentation de l'Université de Salamanque
- ♦ Master en Innovation dans les Sciences Biomédicales et de la Santé, Université de Leon

Dr Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- ♦ Chercheur Spécialisé en Nutrition Animale
- ♦ Auteur de l'ouvrage *Sous-produits de la glycérine et du biodiesel: une énergie alternative pour l'alimentation des volailles et des porcs*
- ♦ Maître de Conférences en Nutrition et Alimentation Animales à l'Université Francisco de Paula Santander
- ♦ Master en Production Animale à l'Université Francisco de Paula Santander
- ♦ Licence en Zootechnie à l'Université Francisco de Paula Santander

Dr Portillo Hoyos, Diana Paola

- ♦ Zootechnie en Clinique Vétérinaire *Dog Home*
- ♦ Zootechnicien en Produits Laitiers San Andrés
- ♦ Experte en Recherche sur la Production Animale
- ♦ Co-auteure de plusieurs ouvrages sur la Médecine Vétérinaire
- ♦ Zootechnicien à l' Université Nationale de la Colombie

Dr Rodríguez Patiño, Leonardo

- ♦ Directeur Technique chez Avicola Fernández
- ♦ Nutritionniste à Grupo Casa Grande
- ♦ Nutritionniste à Unicol
- ♦ Consultant Technico Commercial à PREMEX
- ♦ Nutritionniste à la Corporación Fernández de Broilers et de Porcs
- ♦ Master en Nutrition Animale
- ♦ Zootechnicien à l' Université Nationale de la Colombie



Un corps enseignant de grande envergure, composé de professionnels de différents domaines d'expertise, vous accompagnerons durant votre spécialisation: il s'agit d'une occasion unique à ne pas manquer"

04

Structure et contenu

Les contenus de cette spécialisation ont été élaborés par les différents experts de ce Certificat, avec un objectif clair: faire en sorte que nos étudiants acquièrent chacune des compétences nécessaires, pour devenir de véritables experts dans ce domaine.

Un programme très complet et bien structuré qui vous mènera vers les plus hauts standards de qualité et de réussite.





“

Un programme d'enseignement très complet, structuré en unités didactiques très développées, orienté vers un apprentissage compatible avec votre vie personnelle et professionnelle"

Module 1. Fabrication d'aliments pour animaux: procédés, contrôle de la qualité et points critiques

- 1.1. De la formulation à la fabrication des aliments pour animaux: les aspects à prendre en compte
 - 1.1.1. Qu'est-ce qu'une formule d'alimentation et quelles informations doit-elle contenir?
 - 1.1.2. Comment lire et analyser une formule d'alimentation
 - 1.1.3. Préparation des matières premières et des additifs
 - 1.1.4. Préparation des équipements
 - 1.1.5. Analyse des coûts de base dans la fabrication des aliments pour animaux
- 1.2. Stockage des céréales
 - 1.2.1. Processus de réception des matières premières
 - 1.2.2. Échantillonnage des matières premières
 - 1.2.3. Analyse élémentaire à la réception
 - 1.2.4. Types et caractéristiques de stockage
- 1.3. Stockage de liquides et de sous-produits d'origine animale
 - 1.3.1. Produits liquides et caractéristiques de manipulation et de stockage
 - 1.3.2. Dosage des produits liquides
 - 1.3.3. Règles de stockage et de contrôle des sousproduits animaux
- 1.4. Étapes du processus de fabrication des aliments pour animaux
 - 1.4.1. Pesée
 - 1.4.2. Broyage
 - 1.4.3. Mélange
 - 1.4.4. Addition de liquides
 - 1.4.5. Conditionnement
 - 1.4.6. Granulation
 - 1.4.7. Refroidissement
 - 1.4.8. Emballage
 - 1.4.9. Autres processus
- 1.5. Broyage et conséquences nutritionnelles
 - 1.5.1. Objectif du broyage
 - 1.5.2. Types de moulins
 - 1.5.3. Efficacité du broyage
 - 1.5.4. Importance de la taille des particules
 - 1.5.5. Effets de la taille des particules sur les performances zootechniques des volailles et des porcs





- 1.6. Mélange, uniformité et conséquences nutritionnelles
 - 1.6.1. Types et caractéristiques des mélangeurs
 - 1.6.2. Les étapes du processus de mélange
 - 1.6.3. Importance du processus de mélange
 - 1.6.4. Coefficient de variation du mélange et méthodologie
 - 1.6.5. Effets d'un mauvais mélange sur les performances des animaux
- 1.7. Granulation, qualité et conséquences nutritionnelles
 - 1.7.1. Objectif de la granulation
 - 1.7.2. Phases du processus de granulation
 - 1.7.3. Types de granulés
 - 1.7.4. Facteurs affectant et favorisant l'exécution du processus
 - 1.7.5. Qualité des granulés et effets sur les performances d'élevage
- 1.8. Autres machines et équipements utilisés dans l'industrie de l'alimentation animale
 - 1.8.1. Sondes d'échantillonnage
 - 1.8.2. Découpage
 - 1.8.3. Humidimètres
 - 1.8.4. Tamisage ou dépoussiérage
 - 1.8.5. Tables densimétriques
 - 1.8.6. Trémie de pesée
 - 1.8.7. Doseurs de moulin
 - 1.8.8. Applications post-pellets
 - 1.8.9. Systèmes de surveillance
- 1.9. Formes et types d'aliments pour animaux proposés par les usines d'aliments pour animaux
 - 1.9.1. Aliments en farine
 - 1.9.2. Aliments en granulés
 - 1.9.3. Aliments extrudés
 - 1.9.4. Aliments humides
- 1.10. Programmes de contrôle de la qualité et points de contrôle critiques
 - 1.10.1. Gestion de la qualité en usine
 - 1.10.2. Bonnes pratiques de fabrication des aliments
 - 1.10.3. Contrôle de la qualité des matières premières
 - 1.10.4. Processus de production et produit fini
 - 1.10.5. Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques (HACCP)

05 Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

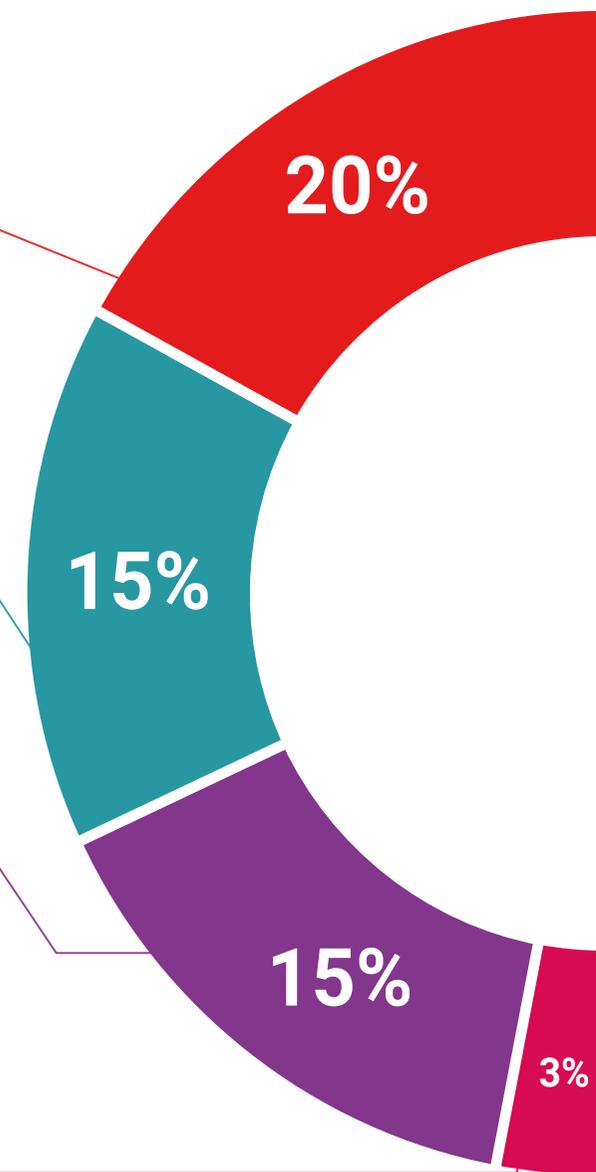
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



06 Diplôme

Le Certificat en Fabrication des Aliments pour Animaux: Méthodes, Contrôle de Qualité et Points Critiques vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Complétez ce programme et recevez
votre diplôme sans avoir à vous
soucier des déplacements ou des
démarches administratives inutiles”*

Ce **Certificat en Fabrication des Aliments pour Animaux: Méthodes, Contrôle de Qualité et Points Critiques** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Fabrication des Aliments pour Animaux: Méthodes, Contrôle de Qualité et Points Critiques**

N° d'heures officielles: 150 h.





Certificat

Fabrication des Aliments
pour Animaux: Méthodes,
Contrôle de Qualité
et Points Critiques

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Fabrication des Aliments pour Animaux: Méthodes, Contrôle de Qualité et Points Critiques

